



Osterlamm

Form: ca. 1 L Volumen

150 g weiche Ländle Butter
130 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronenabrieb
3 Eier
180 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die zwei Hälften der Lammform fetten und mehlen. Den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Weiche Ländle Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Nach und nach Eier zugeben und weiterschlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen und mit dem Zitronensaft unterrühren.

Teig in die Form füllen. Der Teig soll sich gut und gleichmäßig verteilen, nicht ganz bis oben hin füllen.

Lammform auf ein Backblech stellen und ca. 40 min backen.

Backform auskühlen lassen. Vorsichtig das Lamm aus der Form lösen.

Das ausgekühlte Osterlamm beliebig mit Puderzucker bestäuben.

Frohe Ostern!